C/2025/4006

17.7.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/4006)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Oie d'Anjou»

N°UE: PGI-FR-0477-AM01 — 24.4.2025

1. **Dénomination du produit**

«Oie d'Anjou»

2. **Type d'indication géographique**

☐ Appellation d'origine protégée (AOP)

☒ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays auquel appartient la zone géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualification en tant que modification standard**

Motifs pour lesquels la (les) modification (s) répond(ent) à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) n° 2024/1143:

La demande de modification de l'IGP «Oie d'Anjou» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination de l'indication géographique protégée;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) n° 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Sommaire*

Le sommaire présent dans le cahier des charges initial est supprimé

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

2. *Le demandeur*

La partie relative à la description du groupement est supprimé, seules le nom et ses coordonnées sont maintenues. Ses coordonnées téléphoniques sont ajoutées

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

3. *Type de produit*

La rubrique relative au type de produit, anciennement défini par sa classe, est supprimée dans le cahier des charges.

La modification a une incidence sur le document unique.

4. *Description du produit*

Les présentations suivantes sont ajoutées: oie pleine (volaille plumée, non éviscérée, avec tête, avec ou sans pattes) et morceaux de découpe.

La surgélation est autorisée pour la présentation en carcasse prêt à cuire et les morceaux de découpe.

Les poids minimums des carcasses ont été légèrement augmentés:

Présentation carcasse	Poids minimum initiaux	Poids minimum modifiés
Prête à cuire (PAC)	2,5 kg	2,7 kg
Effilée	2,8 kg	3,1 kg

La modification a une incidence sur le document unique.

5. *Délimitation de l'aire géographique*

Les étapes d'accouvage et d'abattage sont retirées des étapes devant avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

La modification a une incidence sur le document unique.

6. *Elements prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique*

Un tableau présentant les éléments de traçabilité à chaque étape de la production est ajouté.

La modification a une incidence sur le document unique.

7. *Méthode d'obtention*

— Sous rubrique 5.1 Souche utilisée

La description du phénotype de la souche «Oie blanche du Rhin» est ajoutée: plumage majoritairement blanc, yeux bleus, paupières et bec orange.

Les oies mâles sont autorisées.

— Sous rubrique 5.2 Mode d'élevage

Il est précisé la période d'élevage des oies: elles sont mises en place de mars à juin et abattues au dernier trimestre.

Il est mentionné que le responsable de l'élevage est présent à l'accueil des oisons.

— Sous rubrique 5.3.1 Bâtiments

Il est précisé que deux lots de 2 500 oies maximum sont autorisés sur un site d'élevage.

La densité en bâtiment est définie à 10 oies/m2 jusqu'à 5 semaines, puis 5 oies/m2 à 6 semaines. La densité de 7 oies/m2 durant la 4ème et la 5ème semaine a été supprimée.

Il est précisé que les bâtiments sont chauffés (à l'accueil des oisons), éclairés (pendant 5 semaines) et bien ventilés.

L'aire d'exercice paillée attenante au bâtiment d'élevage est aménagée sous filets. La densité y est diminuée de 3 à 2 oies/m2.

— Sous rubrique 5.3.2 Parcours

La surface globale du parcours fourrager est diminuée de 25 m2/oie à 15 m2 minimum/oie, avec une exigence d'assolement de 3 cultures différentes minimum (en remplacement du maïs).

Le pâturage tournant est précisé avec l'ajout d'une surface minimale d'enclos de pâturage de 2 m2/oie et la nécessité de fournir un fourrage sur pied durant toute la période de pacage.

— Sous rubrique 5.4 Alimentation

En complément du parcours fourrager, les phases de transition entre aliments sont précisées:

— aliment démarrage: 50 % de céréales et dérivés de céréales (de 0 à 10 jours)

— aliment croissance: 70 % de céréales et dérivés de céréales (de 10 jours à 4,2 kg),

— céréales en grains (de 4,2 kg au 1er novembre minimum)

— aliment finition à 70 % de céréales et dérivés de céréales (à partir du 1er octobre au plus tôt et jusqu'à l'abattage)

Le taux de céréales et dérivés est diminué à 70 % dans la composition de l'aliment.

Une liste de matières premières autorisées dans l'aliment est ajoutée.

La distribution de céréales en grains a été précisée: 90 % minimum issues de l'exploitation, 20 kg minimum/oie.

La distribution de grit est autorisée.

— Sous rubrique 5.5 Suivi de la croissance des oies

Un tableau décrit les principales pesées réalisées durant l'élevage des oies et l'échantillon concerné.

— Sous rubrique 5.6 Caractéristiques des animaux vivants avent enlèvement

Afin de contrôler l'engraissement des oies garant de la qualité du produit, il est ajouté que tous les animaux font l'objet d'un examen en vif avant leur enlèvement: appréciation visuelle et palpation de la poche de graisse entre les pattes et de la noix graisseuse sous l'aile.

— Sous rubrique 5.7 Conditions d'enlèvement, de transport et d'attente avant abattage

Il est précisé le temps de mise à jeun de 8h avant enlèvement.

La durée maximale entre l'enlèvement et l'abattage est augmentée de 10 à 12h.

— Sous rubrique 5.10 Découpe

Il est défini un délai de 4 jours maximum entre l'abattage et la découpe.

— Sous rubrique 5.11 Surgélation

Il est défini un délai de 3 jours maximum entre l'abattage et la surgélation.

La modification a une incidence sur le document unique.

8. *Structure de contrôle*

L'identité et les coordonnées de la structure en charge du contrôle sont mises à jour.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

9. *Etiquetage*

La rubrique «Étiquetage» est modifiée en application des consignes en vigueur au niveau national visant à harmoniser la rédaction des cahiers des charges: le paragraphe actuel est supprimé et remplacé par une phrase indiquant les éléments règlementaires obligatoires.

L'obligation d'apposition du numéro individuel ainsi que l'identité de l'abattoir qui a abattu les volailles sont supprimés.

La modification a une incidence sur le document unique.

10. *Exigences nationales*

La rubrique «Exigences nationales» est modifiée en application des évolutions législatives et réglementaires nationales. Un tableau des principaux points à contrôler et de leur méthode d'évaluation est ajouté.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

«Oie d'Anjou»

N°UE: PGI-FR-0477-AM01 — 24.4.2025

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s) (de lAOP ou de lIGP)**

«Oie d'Anjou»

2. **État membre ou pays tiers**

France

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de nomenclature combinée*

— 02 — VIANDES ET ABATS COMESTIBLES

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L'«Oie d'Anjou» est un oiseau de l'ordre des ansériformes et de l'espèce oie blanche du Rhin, mâle ou femelle.

Elle est élevée en plein air, en pacage sur des parcours herbeux et des cultures fourragères. Ce mode d'élevage permet à l' «Oie d'Anjou» d'exprimer sa capacité naturelle à digérer la cellulose des végétaux en consommant des fourrages sur pieds et en limitant ainsi l'apport de matières protéiques extérieures.

L' «Oie d'Anjou» est commercialisée:

— Fraîche ou,selon les présentations, surgelée

— Carcasses de Classe A

— Entières «prête à cuire» (PAC: volailles plumées, éviscérées, sans tête avec ou sans tarse), effilées (volailles plumées, éviscérées, avec tête, avec ou sans pattes et abats) ou pleines (volailles plumées, non éviscérées, avec tête, avec ou sans pattes);

— Morceaux de découpe frais ou surgelés de classe A provenant de carcasse dont le poids minimal ne peut être inférieur à 90 % des poids définis pour les oies entières, désossés ou non, avec ou sans peau.

Les caractéristiques des produits finis sont les suivantes:

Présentation carcasse	Poids minimum	Surgélation possible
Prête à cuire (PAC)	2,7 kg	Oui
Effilée	3,1 kg	Non
Oie pleine	3,4 kg	Non

L'«Oie d'Anjou» présente une conformation de carcasse ronde avec du " coffre " (large): niveau des filets au minimum à hauteur du bréchet.

La peau est souple. Une poche de graisse descend entre les pattes avec des dépôts de graisse sous cutanés au niveau des filets et de l'abdomen. Une noix de graisse ferme est présente sous l'aile.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Des fourrages consommés sur pieds dès la sortie sur parcours à 28 jours jusqu'à la mise en finition sur l'aire d'exercice paillée complètent l'alimentation distribuée.

Durant toute la durée d'élevage, on distingue 4 phases d'alimentation durant lesquelles les oies ont à leur disposition l'alimentation à volonté:

Aliment distribué au lot

Aliment démarrage (50 % de céréales et dérivés de céréales)

0-10 jours oisons

Aliment croissance (70 % de céréales et dérivés de céréales)

De 10 jours jusqu'à ce que les oies atteignent le poids moyen de 4,2 kg

Céréales en grains

A partir du moment où les oies atteignent le poids moyen de 4,2 kg et jusqu' au 1er novembre minimum

Aliment finition (70 % de céréales et dérivés de céréales)

A partir du 1er octobre au plus tôt, l'aliment finition est intégré aux céréales en grains jusqu'à l'abattage

La distribution de céréales en grains représente au minimum 20 kg par oie. Elles proviennent au moins à 90 % de l'exploitation.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Élevage des oies

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Département du Maine et Loire (49): département dans son intégralité

Département de l'Indre et Loire (37):

Canton de Langeais: Avrillé-les-Ponceaux, Benais, Bourgueil, Braye-sur-Maulne, Brèches, Channay-sur-Lathan, Château-la-Vallière, Continvoir, Couesmes, Courcelles-de-Touraine, Gizeux, Hommes, Lublé, Marcilly-sur-Maulne, Restigné, Rillé, Saint-Laurent-de-Lin, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Savigné-sur-Lathan, Souvigné, Villiers-au-Bouin,

***Département de Loire-Atlantique (44)*:**

Canton d'Ancenis: en totalité

Canton de Châteaubriant: Châteaubriant, Erbray, Grand-Auverné, Issé, Juigné-des-Moutiers, La Chapelle-Glain, La Meilleraye-de-Bretagne, Louisfert, Moisdon-la-Rivière, Petit-Auverné, Saint-Julien-de-Vouvantes, Soudan.

Canton de Nort-sur-Erdre: Joué-sur-Erdre, Le Cellier, Ligné, Mouzeil, Riaillé, Teillé, Trans-sur-Erdre.

***Département de la Mayenne (53)*:**

Canton de Château-Gontier-sur-Mayenne 1: Bierné-les-Villages, Châtelain, Chemazé, Coudray, Daon, Fromentières, Gennes-Longuefuye, Houssay, La Roche-Neuville, Ménil, Saint-Denis-d'Anjou.

Canton de Château-Gontier-sur-Mayenne 2: en totalité

Canton de Château-Gontier: en totalité

Canton de Cossé-le-Vivien: Athée, Ballots, Brains-sur-les-Marches, Congrier, Fontaine-Couverte, La Roë, La Rouaudière, La Selle-Craonnaise, Livré-la-Touche, Renazé, Saint-Aignan-sur-Roë, Saint-Erblon, Saint-Martin-du-Limet, Saint-Michel-de-la-Roë, Saint-Saturnin-du-Limet, Senonnes.

Canton de Meslay-du-Maine: Beaumont-Pied-de-Bœuf, Bouère, Bouessay, Grez-en-Bouère, Le Buret, Préaux, Ruillé-Froid-Fonds, Saint-Brice, Saint-Charles-la-Forêt, Saint-Loup-du-Dorat, Val-du-Maine, Villiers-Charlemagne.

***Département de la Sarthe (72)*:**

Canton d'Ecommoy: Écommoy, Saint-Biez-en-Belin, Saint-Ouen-en-Belin.

Canton de Château-du-Loir: Beaumont-Pied-de-Bœuf, Beaumont-sur-Dême, Chahaignes, Dissay-sous-Courcillon, Flée, La Chartre-sur-le-Loir, Lavernat, Lhomme, Luceau, Montval-sur-Loir, Nogent-sur-Loir, Saint-Pierre-de-Chevillé, Thoiré-sur-Dinan.

Canton de La Flèche: en totalité

Canton de Loué: Noyen-sur-Sarthe.

Canton de Le Lude: en totalité

Canton de Sablé-sur-Sarthe: en totalité

Canton de La Suze sur Sarthe: Mézeray, Parigné-le-Pôlin, Saint-Jean-du-Bois.

***Département des Deux-Sèvres (79)*:**

Canton de Bressuires: en totalité

Canton de Mauléon: en totalité

Canton de Thouars: en totalité

Canton de Val-de-Thouet: Airvault (ancien territoire de la commune d'Airvault),Availles-Thouarsais, Boussais, Brion-près-Thouet, Glénay, Irais, Loretz-d'Argenton, Luzay, Marnes, Pas-de-Jeu, Pierrefitte, Plaine-et-Vallées, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Gemme, Saint-Généroux, Saint-Léger-de-Montbrun, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Saint-Varent, Tourtenay, Val en Vignes.

5. **Lien avec l'aire géographique**

L'IGP «Oie d'Anjou» se fonde sur sa réputation et sa qualité. La production d'«Oie d'Anjou» et l'obtention de la volaille à rôtir commercialisée aujourd'hui sont le résultat du développement de cette production, au bénéfice d'un climat doux et océanique, d'une économie locale qui s'est adaptée au cours du temps et d'un savoir-faire ancestral des éleveurs qui ont su mettre à profit ces conditions climatiques et qui ont fait évoluer la production, tout en s'appuyant sur la tradition d'élevage.

L'aire géographique se situe dans le bassin terminal de la Loire. L'influence de la Loire et des entrées maritimes associées repoussent la zone de transition entre climat océanique et climat océanique plus ou moins altéré aux limites est de l'Anjou.

L'importance de la pluviométrie et la clémence des températures, permettent non seulement la pousse de l'herbe rapidement au printemps, mais induisent également des conditions favorables pour une production végétale très diversifiée.

La densité du réseau hydrologique qui "irrigue" toute l'aire géographique participe à son unité climatique. La pénétration du flux d'air doux et humide maritime à l'intérieur de l'aire géographique, grâce à la Loire qui sépare l'aire géographique en deux, est ensuite relayée par les affluents de ses rives gauche et droite.

S'appuyant sur les facteurs naturels, les hommes ont développé sur l'aire géographique une production végétale diversifiée, notamment fourragère et céréalière, qui a permis le déploiement des activités d'élevage dont la production d'oies.

Au fil des années, les éleveurs ont acquis un savoir-faire en matière de conduite d'élevage: une maîtrise de la vigueur des oisons au démarrage, des conditions de leur croissance par la suite avec une longue période de pacage avec un pâturage tournant, une gestion de l'alimentation sans compétition, une disponibilité et une diversité fourragère mise à disposition, un travail de finition.

La place importante de l'oie à rôtir en Anjou s'explique par la présence historique des élevages d'oies dès le XVème siècle dans cette région, impliquant des pratiques d'élevage anciennes qui ont contribué à un véritable savoir faire des éleveurs aujourd'hui.

La présence de l'oie était répandue partout en Anjou: elle était telle que beaucoup de villages et lieux-dits tirent leurs noms de l'oie ou ses dérivés, comme en témoigne le dictionnaire historique, géographique et biographique de Maine et Loire – Célestin Port– publié en 1878 revu, mis à jour par André Sarrazin et Pascal Tellier.

L'oie fait ainsi partie du patrimoine historique agricole de l'Anjou comme en témoigne la célèbre foire aux oies de Brissac Quincé, dont l'origine remonte à 1450, foire toujours active de nos jours, ainsi que les mercuriales relatives aux oies concernant de nombreux marchés en Anjou. A cette époque les oies faisaient partie des redevances annuelles des paysans aux seigneurs, et étaient déjà importantes dans la vie quotidienne des habitants de l'Anjou, notamment au travers de l'utilisation de la plume et du duvet.

Les hommes, et surtout les femmes (car les hommes étaient surtout mobilisés par la production bovine), se sont impliquées particulièrement dans la production de l'oie à partir du milieu du XIXème siècle et jusqu'en 1980 pour approvisionner notamment le marché alors florissant du tannage des peaux d'oies. Ce marché a progressivement décliné pour s'éteindre dans la décennie 1980-1990.

La production d'oies en Anjou s'est poursuivie pour approvisionner exclusivement le marché de l'oie à rôtir.

L'«Oie d'Anjou» bénéficie d'un mode d'élevage fermier en plein air. Cette production longue d'une durée de 175 jours minimum, se déroule principalement sur un parcours auquel les oies ont accès au plus tard le 28ème jour. Celui-ci constitue une aire de sortie pour les oies mais aussi une aire d'alimentation à partir du fourrage qui y est cultivé: c'est le pacage caractéristique de la production de l'«Oie d'Anjou».

L'alimentation de l'«Oie d'Anjou» est composé de 70 % de céréales et dérivés de céréales. Des céréales en grains sont distribuées en complément pour assurer l'engraissement et la conformité de la carcasse.

En effet, l'«Oie d'Anjou» se caractérise par la conformation de sa carcasse avec un large coffre et une qualité d'engraissement spécifique:

— Poche de graisse entre les pattes

— Noix de graisse sous l'aile

— Dépôts de graisse sous la peau des filets et en partie abdominale

Afin d'obtenir le produit «Oie d'Anjou» avec ses caractéristiques propres, la production se déroule en mettant en œuvre des dispositions spécifiques à son élevage.

— Les éleveurs mettent tout en œuvre pour accueillir les oisons dans les meilleures conditions. Ils savent que l'oison a besoin de repères dans son aire de vie et qu'il doit se familiariser rapidement avec la personne qui s'en occupe. Ainsi, l'accueil des oisons par l'éleveur est primordial, il est important de leur parler dès leur arrivée à l'élevage. La proximité entre l'éleveur et ses oies est aussi permise par une taille de cheptel limitée à deux lots de 2 500 oies par exploitation.

— La mise à disposition du parcours précocement, et au plus tard à 28 jours, permet à l'oie de consommer très tôt de l'herbe et ainsi d'initier son comportement herbivore. Les fibres permettent une meilleure assimilation des éléments nutritifs à la fois de l'herbe mais aussi de l'aliment composé qui lui est attribué avant les céréales en grains introduites lorsqu'un poids moyen de 4,2 kg est atteint.

— Ces pratiques sont en lien avec le climat océanique, doux et humide qui facilite à la fois la sortie précoce des oisons sur les parcours herbeux et la pousse rapide de l'herbe en début de printemps.

Une durée de pacage longue

Le développement du "coffre", sa largeur, sont acquis durant la période de pacage où l'oie pâture du fourrage sur pied.

Le pâturage des oies lié au savoir-faire fourrager de l'éleveur est déterminant dans l'obtention d'une bonne conformation, en préparant l'oie à consommer des quantités importantes durant la période de finition.

Une période de finition déterminante

La période de finition consiste à faire consommer un maximum de matière végétale pour un engraissement rapide et à mobiliser partiellement les graisses pour développer la masse musculaire et notamment les filets.

Durant cette période, de la paille destinée à être consommée est mise à volonté à disposition des oies.

Il est en effet nécessaire de continuer à donner une alimentation végétale pour le ralentissement du transit intestinal, la bonne assimilation des céréales et de l'aliment composé.

Le savoir-faire développé lors de l'élevage d'«Oie d'Anjou» permet d'obtenir un produit dont la qualité est reconnue. Des chefs de renom comme Pascal Favre d'Anne, chef cuisinier à Angers, ont mis en avant cette production en la sublimant dans l'assiette au travers de recettes originales: Ballotine d'oie d'Anjou à la duxelles de champignons, Magret rosé d'oie d'Anjou et champignons de Saumur, Tartare de magret d'oie d'Anjou sur champignon à la vinaigrette à l'huile de truffe.

L'«Oie d'Anjou» fait désormais partie du patrimoine gastronomique de la région angevine comme en témoigne la revue Gastronomica en 2013 «L'oie d'Anjou, un patrimoine gastronomique local! Une fois abattue, l'oie est préparée à la main et demande trois fois plus de travail qu'un canard. Il faut compter environ 60 € pour une belle oie de 4,5 kilos, qui fera le bonheur de 8 à 10 convives. Et quel plaisir de remettre au menu de fin d'année ce noble volatile. Pascal Favre d'Anne, chef renommé à Angers, ne s'y est pas trompé. Il met à sa carte l'oie d'Anjou pour les Fêtes»

L'oie fait partie depuis le Moyen-âge de la basse-cour des fermes d'Anjou. Elle est reconnue depuis lors pour ses qualités gustatives faisant la joie de tous pour les fêtes de fin d'année.

Référence à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-a64e4119-c005-41b0-820e-745ba5969c79